

## MERLOT

VENETO IGT  
Biologico



### NOME DEL VINO

Merlot Veneto  
Indicazione Geografica Tipica

### TIPO DI VINO

Vino fermo Biologico

### COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto

### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pianura alluvionale di media fertilità.  
Terreno di medio impasto che si estende dalla fascia pedemontana sino al limitare lagunare. Qui il clima è complessivamente mite e mitigato dalle brezze marine provenienti dall'Adriatico

### VARIETÀ DI UVA

Merlot

### TENORE ALCOLICO

12% vol.

### ZUCCHERI

2 g/l

### ACIDITÀ

4,8 g/l

### PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve alla giusta maturazione. Vinificazione in cantina con macerazione sulle bucce condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

### CAPACITÀ

0,75 lt.



### COLORE

Colore rosso intenso tendente al violaceo

### PROFUMO

Pieno, delicatamente erbaceo con sentori di piccoli frutti a bacca rossa

### SAPORE

Vino armonico, gradevolmente sapido e lievemente tannico

### ABBINAMENTI

Da abbinare a tutto pasto a pietanze a base di carne rossa. Trova il suo perfetto connubio con taglieri di formaggi e salumi

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C